

Anteprima Bardolino 2012: un successo



In tre anni raddoppiati i prezzi delle uve, in cinque raddoppiata la produzione di Chiaretto

i numeri di chiusura della quarta edizione di **Anteprima Bardolino** confermano il trend in crescita di questo vino fresco e poco alcolico, semplice senza essere banale, spensierato e godibile, adatto alla convivialità. Ben ottomila persone, tremila in più rispetto alla scorsa edizione, hanno partecipato all'evento allestito all'interno della storica *Dogana Veneta di Lazise* sulla sponda veneta del *Lago di Garda*, affollando i banchi di degustazione dei sessantaquattro produttori presenti. "La vendemmia 2011 - ha dichiarato il presidente del Consorzio di tutela del Bardolino, Giorgio Tommasi - è stata quantitativamente inferiore del 5-10% rispetto a quella dell'anno precedente, ma il livello di maturazione raggiunto dalle uve si è rivelato eccellente, ben al di sopra del 2010. È stata anche la prima vendemmia nella quale i produttori hanno potuto avvalersi del nuovo disciplinare, che consente a chi lo desidera di utilizzare nell'uvaggio la **corvina veronese** fino all'80% del totale, e questa ancora maggiore focalizzazione sulle uve tradizionali conferma la volontà della filiera del Bardolino di essere fedele alla propria identità, interpretata modernamente".

"Sotto il profilo meteo - ha aggiunto il responsabile dell'area tecnica del Consorzio del Bardolino, Andrea Vantini - l'annata 2011 possiamo definirla stravagante, con fasi calde e asciutte alternate con momenti freddi e piovosi. Lo scarso sviluppo di malattie ha permesso di disporre di un'uva sana e matura."

Per quanto riguarda il mercato, anche qui i numeri sono decisamente favorevoli: nel 2011 le vendite di **Bardolino** sono state intorno ai 21 milioni di bottiglie, mentre quelle di **Chiaretto** si attestano sui 10 milioni e mezzo. Il **Chiaretto Spumante** incomincia a consolidarsi: i produttori di questa tipologia sono diventati una trentina e, ancorché si tratti di un vino tuttora sperimentale, il trend di vendite segna un incremento del 46%. Agli assaggi, fra la tipologia **Bardolino Chiaretto Spu-**

mante sono emersi, fra gli altri: *Bergamini, Cantina Corsora, Le Tende, Valetti* e il metodo classico di *Costadoro* (un nome che è sempre una garanzia).

Fra i **Chiaretto** ci sono piaciuti *Le Tende, Guerrieri Rizzardi, La Cà, Valetti, Corte Gardoni, Casaretti, Raval*.

Fra i **Bardolino** *Monte dei Roari, Le Vigne di San Pietro, Corte Gardoni, Liviana Falconi*, mentre fra i **Bardolino Classico Costadoro**, *Renato Corradini, Susanna e Eugenio Girardelli, Enzo Righetti*.

Il Bardolino

L'area di produzione del **Bardolino** occupa gran parte del settore veneto dell'anfiteatro morenico - costituito da depositi glaciali - del lago di Garda e, con l'eccezione di una porzione del comune di Peschiera del Garda, il Mincio ne costituisce il limite territoriale occidentale. L'area DOC comprende per intero il territorio dei comuni di Garda, Bardolino, Affi, Cavaion Veronese, Pastrengo, Lazise, Castelnuovo del Garda, e in parte quello di Torri del Benaco, Costermano, Caprino Veronese, Rivoli Veronese, Bussolengo, Sona, Peschiera del Garda, Sommacampagna, Valeggio sul Mincio.

I vini a **Denominazione di Origine Controllata "Bardolino"**, si ottengono dalle uve **Corvina veronese** (*cruina* o *corvina*) 35-80% (è tuttavia ammesso nella misura massima del 20% la presenza della varietà *Corvinone* in sostituzione di una pari percentuale di *Corvina*); **Rondinella** 10-40%; **Molinara** fino ad un massimo del 15%; possono concorrere inoltre alla produzione anche le uve provenienti dai vitigni a bacca rossa, non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona, fino ad un massimo del 20% del totale, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato.

Nella zona di produzione del vino Bardolino la vite viene coltivata fin dall'età del bronzo, come testimoniano alcuni semi ritrovati nelle palafitte di Peschiera, Lazise, Cisano e Pacengo. Il nome, sicuramente di origine germanica, potrebbe derivare, come vuole la leggenda, da *Bardali*, figlia del re Axuleto e nipote di Manto, fondatrice di Mantova e cantata dal poeta latino Virgilio e da Dante Alighieri nella Divina Commedia. Nel periodo medioevale la produzione del Bardolino fu continuata dai Monaci della Chiesa di San Colombano, che probabilmente salvarono questo vino dalla sua scomparsa.